

Коммерческое предложение от 04.04.2025

Пароконвектомат Apach AP10T

Цена с НДС: 717 370 руб.

Артикул: **341483**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 0 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.1
Ширина, мм	790
Глубина, мм	942
Высота, мм	1259
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	158

Пароконвектомат **Apach AP10T** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 gastronorm GN 1/1 глубиной 20 мм и трехточечный термомощуп.

Особенности:

- Сенсорная панель управления на базе Android
- 150 программ по 10 этапам приготовления
- Память на 250 дополнительных рецептов
- Возможность приготовления различных блюд одновременно
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) каждые 80 секунд
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Цифровая регулировка пароувлажнения

- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция автоматического предварительного нагрева (1 уровень / половинная загрузка / полная загрузка)
- Функция хранения блюд (при 70 °С после окончания приготовления)
- Функция регенерации
- 9 таймеров
- Диагностика
- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт
- Система НАССР
- Удаленный контроль через Wi-Fi

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 10
- Диагональ дисплея: 7"
- Расширение дисплея: 800x480
- Габариты в упаковке: 920x1080x1390 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.